FORNO MICRO- ONDAS

Manual de Instruções e Guia de Cozinha

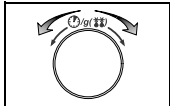
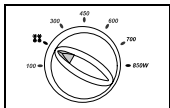
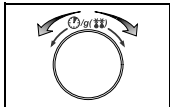
M1827N / M1817N

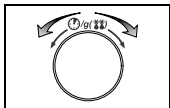
Code No.: DE68-01784H

Guia de Referência Rápida

Modelo : M1827N

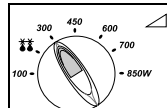
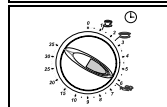
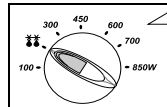
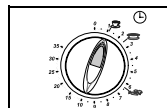
Se pretende cozinhar algum alimentos

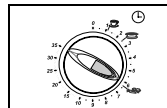
1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.
2. Seleccione o tempo rodando o botão **Tempo/Peso (/g( ))**.
   Resultado: A cozedura começa cerca de 2 segundos depois.

Se pretende descongelar algum alimentos

1. Rode o **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**, acende-se o símbolo ( ) de **descongelação automática**.
2. Rode o botão **Tempo/Peso(/g( ))** para seleccionar o peso.
   Resultado: A cozedura começa cerca de 2 segundos depois.

Se pretende regular o tempo de cozedura

Deixe os alimentos no forno.

Rode o botão **Tempo/Peso(/g( ))** para o tempo desejado.

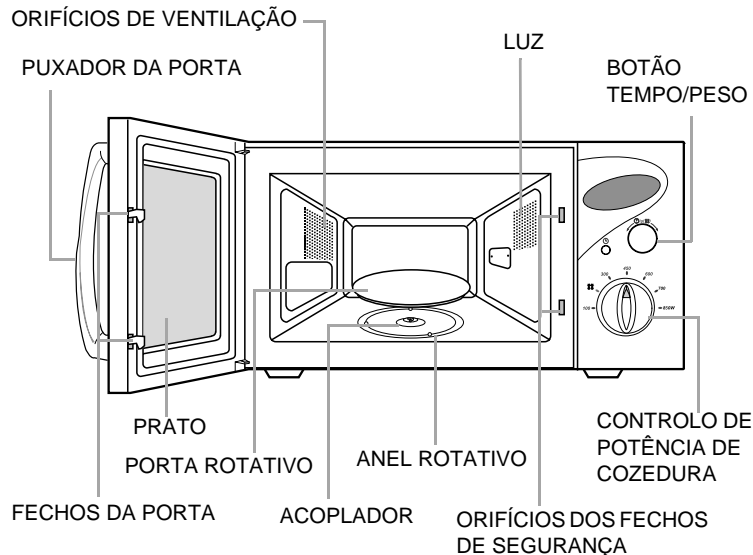
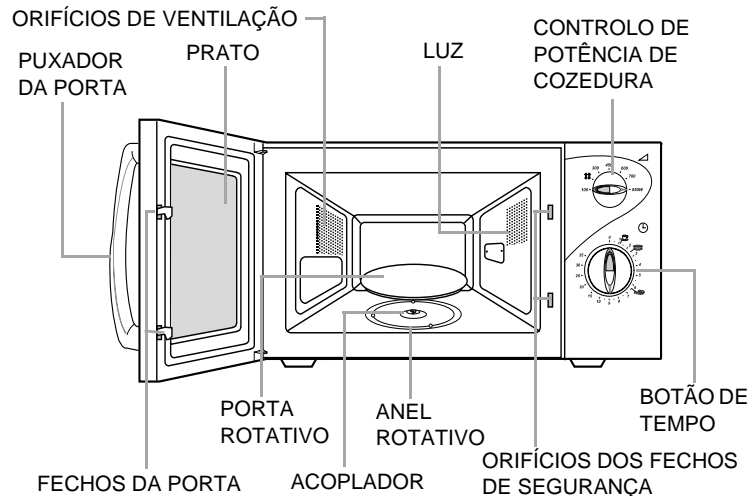
Modelo : M1817N

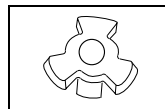
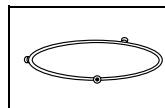
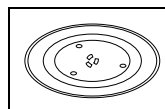
Se pretende cozinhar algum alimentos

1. Coloque os alimetnos no forno.
   Seleccione o nível de potência, rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.
2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão de **TEMPO**.

Se pretende descongelar algum alimentos

1. Rode o **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**, acende-se o símbolo ( ) de **descongelação manual**.
2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

Se pretende regular o tempo de cozedura

Mantenha os alimentos no forno.

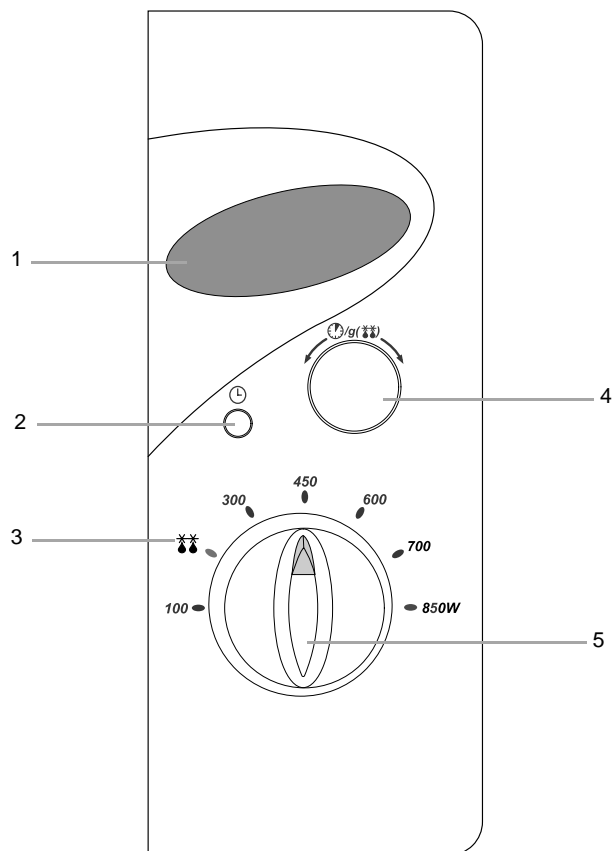
Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

Forno

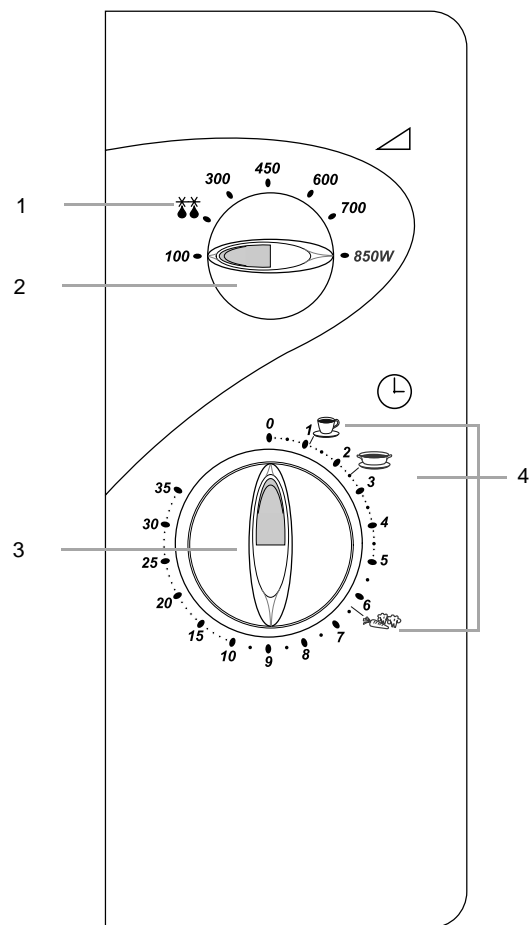
Modelo : M1827N

Modelo : M1817N

Acessórios

Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias maneiras.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor na base do forno.
   Função: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel Rotativo**, para ser colocado no centro do forno.
   Função: O anel rotativo suporta o prato rotativo.

3. **Prato Rotativo**, para ser colocado sobre o anel rotativo com o centro sobre o acoplador.
   Função: O prato rotativo funciona como a superfície principal de cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.

☛ NÃO coloque o forno microondas a funcionar sem o anel rotativo nem o prato rotativo.

Painel de Controlo

Modelo :M1827N

1. VISOR
2. BOTÃO PARA ACERTAR O RELÓGIO
3. DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
4. BOTÃO TEMPO/PESO
5. CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA

Modelo : M1817N

1. DESCONGELAÇÃO MANUAL
2. CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA
3. BOTÃO DE TEMPO
4. AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

Como Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno microondas da SAMSUNG. Este Manual de Instruções contém muitas informações válidas sobre como cozinhar com o seu forno microondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Do lado de dentro da capa encontra-se um guia de referência rápida que explica três operações básicas de cozedura:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Acrescentar tempo para cozinhar***

No início do manual encontra figuras do forno e, ainda mais importante, do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo utilizam três símbolos diferentes.

Importante

Nota

Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES A ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança pode provocar exposições perigosas à energia de microondas.

(a) Em caso algum deve tentar colocar o forno em funcionamento com a porta aberta nem tentar forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem introduzir nada nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nada entre a porta e o forno nem permita que restos de comida ou de detergente se acumulem nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes da porta se mantêm limpos, limpando primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio e seco, após cada utilização.

(c) Não coloque o forno em funcionamento se este estiver danificado, até ser reparado por um técnico especializado em microondas e formado pelo fabricante.
É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não haja danos em:
(1) Porta, fechos da porta e vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado e reparado por um técnico especializado em assistência técnica a microondas e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente e conserve como futura referência.

Antes de cozinhar alimentos sólidos ou líquidos no seu forno microondas, verifique se as seguintes precauções de segurança são respeitadas.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de metal no forno microondas:
   - Recipientes metálicos
   - Louça com decoração a ouro ou prata
   - Espetos, garfos, etc.

   Razão: Pode ocorrer um arco voltaico ou uma faísca, podendo danificar o forno.

2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, frascos ou recipientes fechados hermeticamente ou por vácuo.
     Ex) Frascos de comida de bebés
   - Alimentos herméticos.
     Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

   Razão: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
   Dica: Retire as tampas e fure as cascas, sacos, etc.

3. **NÃO** coloque o forno microondas em funcionamento quando está vazio.
   Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Dica: Deixe sempre um copo com água dentro do forno. A água irá absorver as microondas se, acidentalmente, colocar o forno em funcionamento quando está vazio.

4. **NÃO** cubra os orifícios de ventilação posteriores com panos nem papel.
   Razão: Os panos e o papel podem incendiar-se devido ao ar quente que é expelido.

5. **UTILIZE SEMPRE** luvas de forno quando retirar um prato do forno.
   Razão: Alguns pratos absorvem as microondas e o calor é sempre transferido da comida para o prato. Por isso os pratos estão quentes.

6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
   Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para queimar, mesmo depois de terminar de cozinhar, embora não pareçam. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte interior do forno. Deixe arrefecer primeiro.

Precauções de Segurança (continuação)

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis no forno
- Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico
- Não utilize o seu forno de microondas para secar jornais
- Se aparecer fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da fonte de alimentação

8. Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebé.
- Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de o forno desligar, para uniformizar a temperatura no alimento.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Cuidado quando toca no recipiente depois de aquecer. Pode queimar-se se o recipiente estiver muito quente.
- Existe o risco de uma fervura retardada.
- Para evitar uma fervura retardada e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois de aquecer.

  Razão: Durante o aquecimento de líquidos o ponto de fervura pode ser retardado; tal significa que a fervura pode começar depois de o recipiente ter sido retirado do forno. Pode-se queimar.
- Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria pelo menos durante 10 minutos.
  * Cubra com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique nenhum creme, óleo nem loção.
- **NUNCA** encha completamente o recipiente e escolha um recipiente que seja mais largo em cima do que em baixo para evitar que o líquido verta quando ferver. As garrafas com gargalo fino podem explodir quando são sobre-aquecidas.
- Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebé ou do leite antes de dar ao bebé.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais.

9. Cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se este tiver o cabo de alimentação ou a ficha danificados.

10. Mantenha uma distância de um braço do forno quando abre a porta.
Razão: O ar quente ou vapor libertado pode provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Partículas de comida ou salpicos de gordura que adiram às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. É possível que ouça estalidos durante o funcionamento (principalmente quando está a descongelar).
Razão: Este som é normal quando a saída de potência está a mudar.

13. Quando o forno microondas está a funcionar sem carga, a alimentação de energia é cortada automaticamente por razões de segurança. O forno funciona nomalmente depois de esperar 30 minutos.

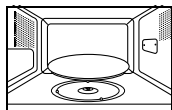
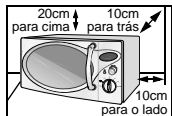
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Enquanto cozinha, deve olhar para dentro do forno de vez em quando, caso os alimentos estejam a ser aquecidos ou cozinhados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE

As crianças **NUNCA** devem ser autorizadas a utilizar ou brincar com o forno microondas. Nem devem ser deixadas sozinhas perto do forno microondas quando este está a ser utilizado. Objectos que possam ser do interesse das crianças não devem ser guardados ou escondidos por cima do forno.

Instalação do Forno Microondas

Coloque o forno numa superfície lisa e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o peso do forno.

1. Quando instala o forno, certifique-se de que este tem uma ventilação adequada deixando, pelo menos, 10 cm de espaço para trás e para os lados do forno e 20 cm de espaço para cima.

2. Retire todos os materiais de acondicionamento de dentro do forno.
   Coloque o anel rotativo e o prato rotativo.
   Verifique se o prato rotativo roda convenientemente.
3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

☞ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação do forno, pois o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanecerá inoperacional até ter arrefecido o suficiente.

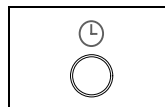
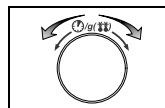
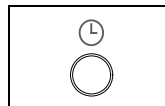
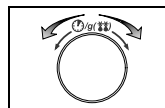
☞ Para sua segurança pessoal, ligue o cabo numa tomada CA com ligação à terra, de 3 pinos, 230 V, 50Hz. Se o cabo de alimentação deste aparelho ficar danificar, tem de ser substituído por um cabo especial (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMILSP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contacte o seu fornecedor para o substituir.

☞ **Não** instale o forno microondas em locais quentes nem húmidos, como perto de um forno tradicional ou um aquecedor. As especificações de alimentação do forno têm de ser respeitadas e, qualquer cabo de extensão utilizado, tem de ser semelhante ao cabo de alimentação fornecido com o forno. Antes de utilizar o seu forno de microondas pela primeira vez, limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido.

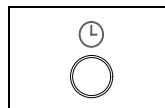
Acertar o Relógio(M1827N)

O seu forno microondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instala pela primeira vez o seu forno microondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda da hora de Verão para Inverno ou vice versa.

1. **Para vizualizar as horas em...** — **Prima ◷...**
   Formato de 24 horas — Uma vez
   Formato de 12 horas — Duas vezes

2. Rode **Tempo/Peso(◷/g(⚖))** para acertar a hora.

3. Prima ◷.

4. Rode **Tempo/Peso(◷/g(⚖))** para acertar os minutos.

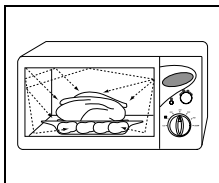
5. Prima ◷.

P

Como Funciona um Forno Microondas

As microondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite cozinhar ou aquecer os alimentos sem alterar o formato nem a cor destes.

Pode utilizar o seu forno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Cozinhar***
- ***Aquecer***

Princípios para Cozinhar

1. **1.** As microondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente à medida que os alimentos rodam no prato rotativo, sendo assim cozinhados uniformemente.
2. **2.** As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de 2,5 cm. A cozedura continua à medida que o calor é dissipado pelos alimentos.
3. **3.** O tempo de cozedura varia consoante o recipiente utilizado e as propriedades do alimento em questão:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (frio ou não)

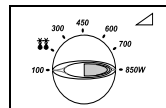
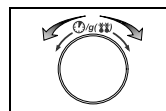
☛ Como o centro do alimento é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura continua mesmo depois de ter retirado os alimentos do forno. Os tempos de repouso no forno especificados nas receitas e neste manual têm, por isso, de ser respeitados para garantir:

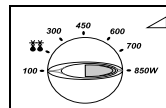
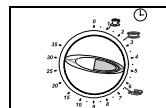
- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- A mesma temperatura em todo o alimento

Verificar se o Forno está a Funcionar Correctamente

Os procedimentos simples que se seguem permitem-lhe verificar se o forno está a funcionar correctamente.

Primeiro, coloque um copo de água no prato rotativo.

Modelo : M1827N

1. **1.** Coloque o nível de potência no máximo, rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.

2. **2.** Programe para 4 ou 5 minutos rodando o botão **Tempo/ Peso(⌚/g(❄))**.
   A água deverá então ferver.
   Resultado: A cozedura começa 2 segundos depois.

Modelo :M1817N

1. **1.** Coloque o nível de potência no máximo, rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.

2. **2.** Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão **TEMPO**.
   A água deverá então ferver.

✉ O forno tem de ser ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo tem de estar colocado na posição correcta dentro do forno. Se não utilizar o nível de potência máxima, a água leva mais tempo a ferver.

O que fazer se tiver dúvidas ou problemas

Se tiver algum dos problemas apresentados de seguida, tente as soluções apresentadas.

- Isto é normal.
  - Condensação dentro do forno
  - Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior
  - Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior
  - Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação

- O forno não funciona quando roda o botão **Tempo/Peso(/g( ))**.(M1827N)
  - A porta está bem fechada?

- O forno não funciona quando roda o botão de **TEMPO**. (M1817N)
  - A porta está bem fechada?

- Os alimentos não estão cozinhados
  - Regulou bem o temporizador?(M1827N)
  - Regulou correctamente o tempo? (M1817N)
  - A porta está fechada?
  - Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um interruptor?

- Os alimentos estão demasiado ou pouco cozinhados
  - Definiu correctamente o tempo de cozinhar para o tipo de alimentos?
  - Escolheu um nível de potência apropriado?

- Há faíscas e estalidos dentro do forno (arco voltaico)
  - Utilizou um prato com decoração de metal?
  - Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
  - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes interiores?

- O forno provoca interferências com rádios ou televisões
  - Pode ser observada uma ligeira interferência em televisões ou rádios quando o forno está a funcionar. É normal. Para resolver este problema, instale o forno afastado de televisões, rádios e antenas.
  - Se o microprocessador do forno detecta interferências, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a tomada e ligue novamente. Acerte o relógio novamente.(M1827N)

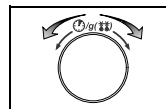
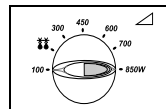
✉ Se as orientações apresentadas não lhe permitirem resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar/Aquecer

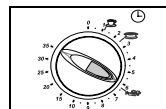
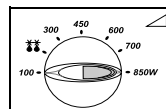
P

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer os alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de deixar o forno sem vigilância.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

Modelo : M1827N

1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.
   (POTÊNCIA MÁXIMA : 850 W)

2. Programe o tempo rodando o botão **Tempo/Peso (/g( ))**.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
   1) A cozedura começa e quando tiver terminado o forno emite quatro bips.
   2) Este sinal soa três vezes (com intervalos de um minuto).
   3) A hora actual é visualizada novamente.

Modelo : M1817N

1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.
   (POTÊNCIA MÁXIMA : 850 W)

2. Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno microondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o o botão **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.

P

Níveis de Potência

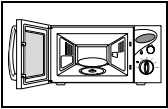
Pode seleccionar qualquer um dos níveis de potência apresentados de seguida.

Nível de Potência	Saída
ALTO	850 W
AQUECER	700 W
MÉDIO ALTO	600 W
MÉDIO	450 W
MÉDIO BAIXO	300 W
DESCONGELAÇÃO MANUAL( ) : M1817N	180 W
DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA( ) : M1827N	180 W
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W

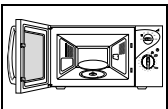
- Se seleccionar um nível de potência mais alto, tem de diminuir o tempo.
- Se seleccionar um nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo.

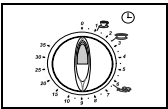
Interrupção da Cozedura

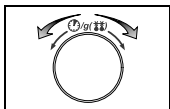
Pode interromper a cozedura em qualquer momento para verificar os alimentos.

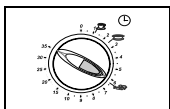
Modelo : M1827N

1. Para parar temporiamente;
Abra a porta.
Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta.

2. Para parar completamente;
Rode o botão **Tempo/Peso(/g( ))** para a esquerda. “0” aparece no visor.

Modelo : M1817N

1. Para parar temporiamente;
Abra a porta.
Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta.

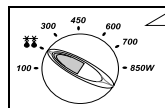
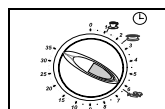
2. Para parar completamente;
Rode o botão de **TEMPO** para "0"

Regulação do Tempo de Cozedura

Modelo : M1827N

Regule o tempo restante de cozinhar rodando o botão **Tempo/Peso(/g( ))**.
Durante o processo para aumentar ou diminuir o tempo de cozinhar, rode o botão para a direita ou para a esquerda.

Modelo : M1817N

Regule o tempo de cozedura restante, rodando o botão de **TEMPO**.

Descongelação Manual de Alimentos (M1817N)

A função de Descongelação permite-lhe descongelar carne, peixe e aves.

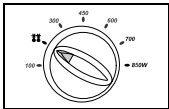
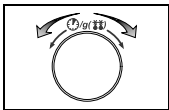
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**, acende-se o símbolo ( ) de **descongelação manual**.

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.
Resultado: A descongelação inicia-se.

- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.
- Seleccione a função de Descongelação Manual a180 W se desejar descongelar alimentos manualmente. Para mais pormenores acerca de Descongelação e tempos de Descongelação, consulte a pág. 18 (Só M1817N).

P

Utilização da Função de Descongelamnto Automática (M1827N)

A função de Descongelação permite-lhe descongelar carne, aves, peixe.

Primeiro, coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**, acende-se o símbolo ( ) de **descongelação automática**.

2. Rode o botão **Tempo/Peso(/g( ))** para seleccionar o peso.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
   1) A cozedura começa e quando tiver terminado o forno emite quatro bips.
   2) Este sinal soa três vezes (com intervalos de um minuto).
   3) A hora actual é visualizada novamente.

Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de Descongelação Automáticas (M1827N)

Retire todos os materiais de acondicionamento antes de descongelar.

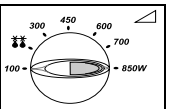
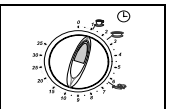
Coloque os alimentos congelados no prato rotativo.

Vire os alimentos quando o forno emitir um bip.

Espere o tempo de repouso correspondente depois de terminar o Descongelação Automático.

Alimento	Quant.	Tempo de Repouso	Recomendações
Carne Aves Peixe	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 min. 20-60 min. 20-50 min.	Proteja as extremidades com papel de alumínio. Vire os alimentos quando o forno emitir um bip.

Utilizar a Função de Aquecimento Automático (M1817N)

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA** para a potência máxima.

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar Aquecimento Automático.
   (bebidas ou soupa/molho, legumes frescos).

Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de Aquecimento Automático (M1817N)

Eis algumas sugestões e recomendações que deve seguir, se pretende aquecer alimentos com a função de Aquecimento Automático.

Símbolo	Tipo de Comida	Quantidade	Temp.Cozedura	Temp. Espera
	Bebidas	150 ml	1 min 5 seg	1-2 min.
	Soupa/Molho (fria)	200-250 ml	2 min 30 seg	2-3 min.
	Legumes frescos	300-350 g	6 min 20 seg	3 min.

Guia dos Utensílios

Para cozinhar no forno microondas, as microondas têm de conseguir penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pela louça utilizada.

Por isso, deve ter especial atenção quando escolhe os utensílios. Se estes estiverem marcados como próprios para microondas, não tem de se preocupar.

A tabela que se segue apresenta vários tipos de utensílios e indica se e como podem ser utilizados num forno microondas.

Utensílios	Próprios para Microondas	Comentários
Folha de Alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para proteger algumas áreas de cozinharem demais. Podem ocorrer arcos voltaicos se estiver muito perto das paredes do forno ou se utilizar muita folha de alumínio.
Prato de tostar	✓	Não preaqueça durante mais de oito minutos.
Porcelana e cerâmica	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro normalmente são adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Pratos descartáveis de cartão poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes pratos.
Embalagens de comida rápida		
• Recipientes de polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida. O sobre-aquecimento pode fazer derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações de metal	✗	Pode provocar arcos voltaicos.
Vidro		
• Louça de ir ao forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha uma decoração de metal.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer comida ou líquidos. O vidro delicado pode partir se aquecido de repente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de tirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Pode provocar arcos voltaicos ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos do congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para períodos curtos de cozedura ou aquecimento. Também para absorver excesso de humidade.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar arcos voltaicos
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Alguns outros plásticos podem ficar danificados ou descolorados com as altas temperaturas. Não utilize plásticos de melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Cuidado quando retirar a película pois haverá emissão de vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ ✗	Só se forem resistentes à fervura e ao forno. Não devem ser herméticos. Pique com um garfo, se necessário.
Papel absorvente	✓	Pode ser utilizado para reter humidade e evitar salpicos.

P

MICROONDAS

A energia das microondas penetra realmente nos alimentos, atraída e absorvida pelo conteúdo de água, gordura e açúcar neles existentes. As microondas fazem as moléculas dos alimentos deslocarem-se rapidamente. Os movimentos rápidos destas moléculas criam fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios para cozinhar com o microondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir a passagem da energia de microondas para uma maior eficiência. As microondas são reflectidas por metal, tal como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, assim como papel e madeira. Portanto, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para serem cozinhados em microondas:
Vários tipos de alimentos podem ser cozinhados em microondas, incluindo vegetais frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins, compotas também podem ser cozinhados num forno microondas. De uma maneira geral, cozinhar no microondas é ideal para aquele tipo de comida que seria normalmente preparada num forno. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com conselhos especiais).

Tapar enquanto cozinha
É muito importante tapar os alimentos enquanto estão a cozinhar porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para a cozedura. Os alimentos podem ser tapados de diferentes modos: por ex. com um prato de cerâmica ou de plástico ou película aderente.

Tempos de espera
É importante esperar um certo tempo depois de terminar de cozinhar os alimentos para permitir que a temperatura dentro destes se espalhe uniformemente.

Guia para Cozinhar Vegetais Congelados

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo-consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de cozinhado. Adicione sal, ervas ou manteiga depois de cozinhado. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	8½-9½	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	9-10	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.
Vegetais Mistos (estilo Chinês)	300g	600W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1colh/ sopa) de água fria.

P

Guia para cozinhar legumes frescos

Utilize uma tigela de pirex com tampa. Adicione 30-45 ml (2-3 colh/sopa) de água fria para cada 250 g, a menos que seja recomendada outra quantidade-consulte a tabela. Cozinhe com a tampa durante o tempo mínimo-consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o efeito desejado. Mexa uma vez durante a cozedura e outra depois. Adicione sal, ervas ou manteiga depois de cozinhado. Cubra durante um tempo de repouso de 3 minutos.

Dica: Corte os vegetais de um tamanho uniforme. Quanto mais pequenos estiverem cortados, mais depressa cozem.

Todos os legumes frescos devem ser cozinhados com a potência máxima (850 W)

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Corte os bróculos de tamanho uniforme. Coloque os talos para o centro.
Couves Bruxelas	250g	5½-6½	3	Adiccione 60-75 ml (5-6 colh/sopa) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-Flor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Corte a couve de tamanho uniforme. Coloque os talos para o centro.
Courgettes	250g	3½-4	3	Corte às rodelas. Adicione 30 ml (2 colh/sopa) de água ou um pouco de manteiga. Cozinhe até estarem macias.
Beringelas	250g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas e salpique com 1 colh/sopa de sumo de limão.
Alho-porro	250g	4½-5	3	Corte o alho-porro em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare cogumelos inteiros pequenos ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½-6	3	Corte as cebolas às rodelas ou às metades. Adicione só 15 ml (1 colh/sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em pequenas fatias.
Batatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas descascadas e corteas em metades ou quartos uniformes.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia para cozinhar arroz e massa

Arroz: Utilize uma taça grande de pirex com tampa-o arroz duplica de volume durante a cozedura. Cozinhe com a tampa.
Depois de terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de repouso e adicione sal, ervas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de terminar o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça grande de pirex. Adicione água a ferver, um pouco de sal e mexa bem. Cozinhe destapado.
Mexa de vez em quando durante e depois de cozida. Tape durante o tempo de repouso e escorra bem depois.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250g	850W	16½-17½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250g	850W	21½-22½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral	250g	600W	21½-22½	10	Adicione 600 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250g	850W	17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria.
Cereais mistos (arroz + outros)	250g	850W	18½-19½	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	850W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

P

AQUECER

O forno microondas aquece comida numa fracção do tempo necessário em fornos convencionais.
Utilize os níveis de potência e tempos de aquecimento na tabela seguinte como guia. Os tempos da tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambinete de +18 a +20°C ou alimentos retirados do frigorífico a uma temperatura de +5 a +7°C.

Preparação
Evite aquecer artigos grandes, tais como uma peça de carne-a tendência é ficar cozinhada demais e seca antes do centro ficar cozinhado. Terá mais sucesso se aquecer bocados pequenos.

Níveis de potência
Algumas comidas podem ser aquecidas a 850 W mas outras devem ser aquecidas a 600 W, 450 W ou mesmo 300 W.
Consulte as tabelas para orientação. Em geral, é melhor aquecer os alimentos a um nível de potência baixo, se a comida é delicada, em grandes quantidades ou se é provável que aqueça muito depressa (tartes de carne, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial cuidado quando aquece líquidos ou comida de bebé. Para evitar a fervura dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mante-nha-os no forno microondas durante o tempo de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou uma vara de vidro nos líquidos. Evite aquecer demais (e assim estragar) os alimentos. É preferível fazer uma estimativa do tempo inferior e adicionar mais tempo, se necessário.

Tempos de aquecimento e de repouso
Quando aquece a comida pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo necessário-para referência futura.

Certifique-se sempre de que a comida aquecida está a ferver por igual.

Deixe a comida repousar um pouco depois de aquecer-para permitir a uniformização da temperatura.
O tempo de repouso recomendado depois de aquecer é de 2-4 minutos, a menos que seja recomendado outro na tabela.

Tenha especial cuidado quando aquece líquidos e comida de bebé. Consulte também o capítulo das precauções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Espere sempre pelo menos 20 segundos depois de o forno desligar para permitir que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para evitar fervura e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou uma vara de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BEBÉ

COMIDA DE BEBÉ:
Despeje para um prato fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Espere 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: 30-40°C.

LEITE DE BEBÉ:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais. Agite bem antes do tempo de repouso e novamente antes de servir! Verifique sempre a temperatura do leite ou da comida do bebé antes de lhe dar. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37°C.

OBSERVAÇÃO:
A comida de bebé em particular tem de ser cuidadosamente verificada antes de ser servida para evitar queimaduras. Utilize os tempos e níveis de potência da tabela seguinte como guia.

P

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia para aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250ml) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250g 450g	850W	2½-3 3½-4	2-3	Deite para um prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisados (frios)	350g	600W	5½-6½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes de repousar e servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	4½-5½	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso. Cubra com película aderente para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	5-6	3	Coloque a massa (ex. ravioli, tortellini) num prato fundo. Cubra com tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e outra vez antes do tempo de repouso e de servir.
Refeição preparada (fria)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas.

P

Aquecer Comida de Bebé e Leite

Utilize os tempos e níveis de potência nesta tabela como guia para aquecimento.

Alimento	Quant.	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Comida de bebé (vegetais + carne)	190g	600W	20-30seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois de aquecido. Espere durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura com cuidado.
Papa de bebé (cereais + leite + fruta)	190g	600W	10-20seg.	2-3	Deite para um prato fundo. Cozinhe tapado. Mexa depois de cozinhado. Espere durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura com cuidado.
Leite de bebé	100ml 200ml	300W	30-40seg. 50seg. - 1 min.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão esterilizado de vidro. Coloque no centro do prato rotativo. Deixe destapado. Agite bem e espere pelo menos 2 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique a temperatura com cuidado.

DESCONGELAÇÃO MANUAL (Só M1817N)

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser, uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar. Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e remova quaisquer miúdos o mais cedo possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado. Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a quecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos, antes de prosseguir.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar. Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça desta nota.

Para descongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize o quadro seguinte como guia.

Guia de Cozinha(continuação)

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180W,).

Alimento	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	250g 500g	5½-6½ 13-14	10-20	Coloque a carne num prato raso de loiça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	6½-7½		
Aves				
Pedaços frango	500g (2 pc)	13½-14½	15-40	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango interio com o peito para baixo num prato de loiça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	950g	26-28		
Peixe				
Filetes de peixe	250g (2 pc) 400g (4 pc)	6-7 12-13	5-20	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de loiça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	250g	5½-6½	5 - 10	Disponha a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcaças (cada 50 g)	2 4	1½-2 3-3½	5 - 10	Coloque as carcaças em cículo ou horizontalmente sobe papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500g	9-11		

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Ponha 50 g de manteiga num prato pequeno e fundo de vidro. Cubra com tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 850 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Ponha 100 g de chocolate num prato pequeno e fundo de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Ponha 20 g de mel cristalizado num prato pequeno e fundo de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Escorra a gelatina e coloque-a numa pequena taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de derretida.

COBERTURA DE AÇÚCAR (PARA BOLOS)
Misture cobertura instantânea (aprox. 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Deixe cozinhar sem tampa numa taça de pirex durante 3½ a 4½ minutos a 850 W, até ficar transparente. Mexa duas vezes durante o período de cozedura.

COMPOTAS
Ponha 600 g frutas (por ex. bagas diversas) numa taça de pirex com tampa.
Adicione 300 g de açúcar e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Despeje directamente para pequenos frascos com tampa de rosca. Deixe repousar durante 5 minutos.

PUDINS
Misture o pó para pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize uma taça de pirex com tampa.
Cozinhe tapado durante 6½ a 7½ minutos a 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS
Espalhe 30 g de amêndoas em lascas num prato de cerâmica. Mexa várias vezes enquanto tostam durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar 2-3 minutos no forno. Use luvas de forno para retirar o prato!

P

Limpeza do Forno Microondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de alimentos:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

☛ Verifique **SEMPRE** que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Enxague e seque.
2. Retire qualquer salpico ou nódia nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Enxague e seque.
3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo de sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.
4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

✉ **NÃO** entorne água nos ventiladores. **NUNCA** use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:
- Fica acumulada
- Impede a porta de fechar correctamente

Guardar e Reparar o Forno Microondas

Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno de microondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou vedantes da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em microondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. SE o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:
- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- Razão: O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno de microondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**M1827N / M1817N**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo Microondas	 1250 W
Potência de saída	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P) Exterior Interior do forno	 489 x 275 x 397 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 13.5 kg aprox.

Nota

P